notice d'utilisation

Plancha & Gril
QC 453 A

riviera&bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	7
Avant la première mise en service	8
Mise en service et utilisation	8
Trucs et astuces	10
Nettoyage et entretien	10
Rangement	10
Caractéristiques techniques	11
Environnement	11
Accessoires	11
Garantie	11
Guide de dépannage	12
Idées recettes	13

description du produit

1 Bouton thermostat de la plaque plancha
2 Voyant de mise en service de la plaque plancha
3 Corps habillage inox
4 Plaque de cuisson plancha
5 Poignées de transport
6 Encoches de fixation du pare-graisse
7 Pare-graisse inox amovible
8 Fente d'évacuation des jus de cuisson
9 Enrouleur de cordon
10 Interrupteur "Marche/Arrêt" (à l'arrière)
11 Plaque de cuisson gril
12 Bouton thermostat de la plaque gril
13 Voyant de mise en service de la plaque gril
14 Tiroir récupérateur de jus
15 Spatule thermoplastique

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respectez impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar. *Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur :* ***www.riviera-et-bar.fr***

- Les plaques deviennent très chaudes lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi, tout comme le pare-graisse. Veillez à dégager leur environnement et à les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisses.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au-moins de 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne jamais raccorder d'accessoires de démarrage différé (ex. : minuterie) entre la prise électrique et le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Déplacer uniquement l'appareil à froid et à l'aide des poignées de transport.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- En fin de cuisson, tourner les boutons thermostat sur "0". Eteindre l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur "OFF". Débrancher le cordon d'alimentation.
- Laisser refroidir les plaques et le corps de l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.

avant la première mise en service

Déballage

- Déballez la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

Nettoyage

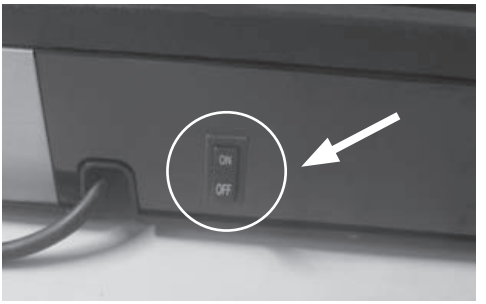
- Lavez la surface anti-adhésive des plaques (5 et 10), le pare-graisse (7), le tiroir récupérateur de jus (14) et la spatule (15) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis essuyez-les avec un chiffon doux. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

mise en service et utilisation

A NOTER

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques de cuisson (5 et 10). Ceci est tout à fait normal.

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que les deux thermostats (1 et 12) soient positionnés sur "0".
2. Placez le tiroir récupérateur de jus (14) dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
3. Fixez le pare-graisse (7) sur le corps du produit au niveau des encoches dédiées (6).
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
5. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (10) sur position "ON".



6. Sélectionnez le niveau de chauffe de chaque plaque de cuisson (4 et 11) en tournant le bouton thermostat dédié (1 et 12) vers la droite, jusqu'à obtenir la position souhaitée. Pour quelques idées d'aliments à préparer sur votre appareil et le détail des températures recommandées, reportez-vous aux tableaux indicatifs ci-dessous. Les voyants (2 et 13) des thermostats (1 et 12) deviennent rouges durant la mise en chauffe et redeviennent vert une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur les plaques et commencer leur cuisson.

A NOTER

Durant la cuisson, la température de chauffe des plaques s'autorégule. Les voyants (2 et 13) des thermostats (1 et 12) passent ainsi du rouge au vert, permettant une cuisson homogène des aliments.

Mode de cuisson	Plaque plancha (4), idéale pour...	- Oeufs au plat - Légumes, maïs doux en épis - Fruits - Gaufres, crêpes, blinis - Pains plats - Poissons, fruits de mer et petits crustacés - Viandes blanches - Viandes ou charcuteries fines (bacon)
	Plaque gril (11), idéale pour...	- Steaks (viande, poisson, volaille) - Hamburgers, hot dogs - Viandes tranchées moyennes à épaisses - Gros crustacés (gambas)

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même et à la taille/épaisseur des aliments, les températures mentionnées ci-dessous sont données à titre indicatif.

	Niveau de sélection	
Positions et températures de cuisson	Position 1 (90°C)	Température recommandée pour le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
	Position 2 (130°C)	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
	Position 3 (155°C)	Température recommandée pour le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
	Position 4 (180°C)	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des légumes et des fruits - des fruits de mer petits et/ou fragiles (types petits calamars ou poulpes) - des fines tranches de viande : 1 à 2 mm d'épaisseur - des oeufs - des fromages
	Position 5 (205°C)	Température recommandée pour la cuisson : - des légumes en bouquets (types chicorée rouge, brocolis, choux, etc.) - des légumes à peau fine (types poivrons, aubergines, tomates, etc.) - des légumes détaillés en fines tranches (types rondelles de pommes de terre) - des morceaux de viande de 3 à 5 mm d'épaisseur - de pâtes spécifiques (types pain plat, pizza, pita, crêpes, galettes, etc.)
	Position 6 (230°C)	Température recommandée pour la cuisson : - de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer - de hamburgers - de filets de boeuf jusqu'à 15 mm d'épaisseur - de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur - de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)

7. A la fin de la cuisson, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostats (1 et 12) vers la gauche sur position "0".
8. Eteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (10) sur position "OFF" et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
   Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Remarques importantes

• N'utilisez pas le jus de cuisson, jetez-le à la fin de chaque utilisation de l'appareil.
• Ne versez jamais d'eau froide sur les plaques de cuisson (4 et 11) lorsqu'elles sont chaudes !
• N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.

trucs et astuces

- Cet appareil étant équipé de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre des plaques de cuisson (4 et 11).
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses résiduelles des plaques (4 et 11) vers la fente (8) située au centre, à l'aide d'une spatule thermoplastique ou en bois. Ces graisses sont ainsi recueillies dans le tiroir récupérateur de jus (14) qu'il faut vider après chaque utilisation.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger afin d'extraire le surplus de graisse.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car le sel la durcit et draine son jus.
- Lorsque vous utilisez des viandes "plus dures" (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons plus moelleuses.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur les plaques de cuisson (4 et 11). Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer aux plaques lors de la cuisson !
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermo-isolés pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer les plaques.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi. Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
- Essuyez les plaques de cuisson (4 et 11) avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Nettoyez-les ensuite avec une éponge non abrasive (ou une brosse en nylon) et de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour des résidus importants et incrustés sur la plaque de cuisson gril (11), servez-vous de la spatule thermoplastique (15) dédiée. Essuyez ensuite soigneusement les plaques.

Remarque importante

Les plaques (4 et 11) sont recouvertes d'un revêtement anti-adhésif. Ne vous servez en aucun cas d'agents métalliques ou abrasifs pour les nettoyer, tout comme pour l'entretien du tiroir récupérateur de jus (14) et du pare-graisse (6).

- Une fois vidé, le tiroir récupérateur de jus (14), le pare-graisse (6) et la spatule (15) se nettoient à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou se passent au lave-vaisselle. Rincez et séchez l'ensemble de ces pièces avant de les remettre en place.
- Le corps de l'appareil (3) se nettoie avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec pour le sécher.

rangement

- Après refroidissement complet et nettoyage de l'appareil :

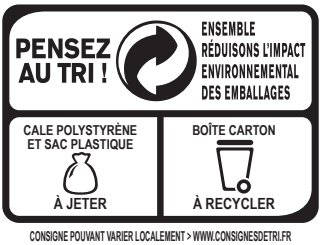
1. Enroulez entièrement le cordon d'alimentation sur son enrouleur (9) situé sous le corps de l'appareil.
2. Rangez votre appareil à l'horizontal, dans un endroit sec et propre, éléments secs et assemblés.

caractéristiques techniques

Puissance : 2000 W
Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz
Poids : 4,7 kg
Dimensions : L 535 x H 160 x P 365 mm

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr.** Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :
- les pièces d'usure.
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, tels que le pare-graisse, la spatule, le tiroir récupérateur de jus.
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visiter le site internet www.riviera-et-bar.fr.
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

CE

guide de dépannage

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché et que le bouton "Marche/Arrêt" soit positionné sur "ON". Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	Le mode de cuisson (gril ou plancha) et/ou la température choisie n'est pas adapté à vos aliments.	Réajustez le mode et la température choisie.
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Utilisez un pinceau pour graisser vos aliments secs.

Tournedos sauce roquefort

Pour 1 personne

Ingrédients :
- 1 tournedos de boeuf
- 100 g de roquefort
- 50 cl de crème fraîche

1. Faites cuire le tournedos de boeuf sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
2. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche et mélangez continuellement.

Servez le tournedos nappé de sauce et accompagné de légumes vapeur ou de pâtes.

Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 500 g de poitrine de poulet
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à c. de graines de sésame
- 1 c. à c. de gingembre râpé

1. Coupez le poulet en fines lamelles et enfilez ces morceaux sur 8 brochettes.
2. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Pendant la cuisson des brochettes, mélangez en sauce le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

Magrets de canard grillés

Pour 2 personnes

Ingrédients :
- 1 magret de canard

1. Incisez la pellicule graisseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croisillons.
2. Faites cuire le magret de canard côté graisse sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec une compotée de pommes ou de figues aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

Côtelettes d'agneau au beurre maître d'hôtel

Pour 5 personnes

Ingrédients :
- 3 côtelettes par personne
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- Thym
- Beurre maître d'hôtel

1. Badigeonnez les côtelettes d'un petit peu d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez de thym.
2. Faites cuire les côtelettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec un beurre maître d'hôtel.

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Pour 5 personnes

Ingrédients :
- 500 g de boeuf haché
- 1 oeuf
- Oignon haché
- Sel/poivre
- Fines herbes
- Moutarde/ketchup
- Lanières de salade
- Tomates
- Cornichons

1. Mélangez 500 g de boeuf haché avec 1 oeuf, de l'oignon haché, du sel/poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats.
2. Faites cuire les steaks sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en 2 et faites-les toaster sur la plaque Gril.
4. Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, quelques rondelles de gros cornichons, refermez.

Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage fondu ou du bacon que vous aurez préalablement fait cuire sur la plaque Plancha.

Brochettes sucrées salées courgettes abricots

Pour 7/8 petites brochettes

Ingrédients :
- 4 petites courgettes
- Sel/poivre
- Herbes de Provence
- Piment d'Espelette
- 10 à 12 tranches de lard très fines
- 12 abricots moelleux ou frais

1. Blanchissez les courgettes pelées 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Coupez-les en tronçons de taille moyenne.
2. Préparez un mélange épicé avec sel, poivre du moulin, herbes de Provence et une pincée de piment puis roulez les tronçons de courgette dans ce mélange.
3. Disposez les tranches de lard sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
4. Coupez les tranches de lard en 2 dans le sens de la longueur en fonctions de la taille de vos tronçons de courgettes. Enroulez le lard autour des tronçons.
5. Coupez les abricots en 2 ou 3 suivant leurs tailles.
6. Montez les brochettes en alternant abricots et courgettes préparées et saupoudrez-les d'herbes de Provence.
7. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez bien chaud.

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts natures
- 6 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ail pilé
- Sel
- 6 escalopes de poulet

1. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'épices tandoori, 2 yaourts natures, 6 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.
2. Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent.
3. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Faites cuire le poulet sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre.

Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 100 g de concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 2 yaourts brassés
- 2 c. à s. de menthe finement ciselée
- Sel et poivre
- 4 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel/poivre

1. Epluchez le concombre, ôtez les graines et hachez-le. Pelez l'ail et écrasez les gousses. Hachez-les finement. Mélangez les yaourts, le concombre, l'ail et la menthe, puis salez et poivrez. Couvrez et placez au réfrigérateur.
2. Rincez et essuyez les aubergines. Coupez-les en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
3. Etalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque Plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 250 g de persil frais
- 125 g de parmesan
- 125 g de pignons de pin broyés
- 60 g de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel/poivre
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc

Préparation de la sauce persil et parmesan :
1. Mélangez dans un robot ou un mixeur 250 ml de persil frais, 125 ml de parmesan, 125 ml de pignons de pin, 60 ml de câpres, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de zeste de citron, sel et poivre.
2. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

Préparation du poisson :
1. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Faites cuire sur la plaque Plancha jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan.

Pancakes

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entiers
- 65 g de beurre
- 30 cl de lait

1. Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 oeufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.
2. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
3. Faites cuire de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture, de la chantilly...

Bananes rôties, sauce au rhum

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 30 g de beurre
- 3 c. à s. de rhum brun
- Le jus de 1 citron vert
- 3 c. à s. de cassonade
- 4 bananes
- 30 g de beurre fondu
- Le jus de 3 citrons verts

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le jus de citron vert. Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Maintenez au chaud.
2. Coupez les bananes en deux dans la longueur. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez la tranche avec le jus de citron vert et le beurre fondu.
3. Posez les bananes sur le côté peau et faites-les cuire sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt avec la sauce chaude.

notes

notes

riviera&bar
objets d'art culinaire

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Septembre 2014 - V2

riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr